

“Seleccionem genèticament per produir llet amb la màxima qualitat i el mínim cost per a tothom”

ALMUDENA MONTAÑO INDIA

Què tenen d'especial les seves vaques per haver estat distingides com les millors de Catalunya d'entre 350 ramaderies que hi han participat?

Són animals complets que produeixen bona llet, tenen bona morfologia i genèticament són molt bons. No es busca una granja puntera en una sola cosa sinó una granja uniforme. El premi és un reconeixement a la feina que fem tots els que treballem aquí, que ens aixequem cada dia a les 5 del matí per tenir la llet a punt a les 9, quan la ve a buscar l'empresa Llet Pascual.

Com ha aconseguit millorar la seva ramaderia?

L'estem millorant amb la inseminació artificial de les millors vaques i amb el transplantament d'embrions.

Ah... On compra el semen dels sementals?

Als Estats Units, Canadà, Alemanya, Itàlia... i els guardem en tancs fins el moment de la inseminació. Les vaques estan receptives cada 21-25 dies, quan és el moment d'inseminar-les; si no queden prenyades es repeteix de nou. Normalment inseminem una vegada i hem d'esperar per saber quants òvuls es fecunden, com a les dones. La gestació també és de 9 mesos.

Quants òvuls poden tenir les vaques?

Acostumen a tenir-ne un, el menys normal són dos, molt poc freqüent són tres i un de cada milió en pot tenir quatre. Amb aquest sistema no podem controlar l'ovulació de la mare, per això treballem paral·lelament amb el programa de transplantament d'embrions, que ja suposa el 10% de la nostra explotació. Precisament avui en trasplantarem!

Els òvuls són de vaques vostres?

Hi ha la possibilitat de comprar embrions de fora o crear-los no-



Pere Serra a la ramaderia Can Thos de Tordera, on té 380 vaques. Foto: Almudena Montaña

saltres aquí. En el segon cas, provoquem a les vaques una “súper ovulació” i els nostres veterinaris injecten el semen comprat en el moment en què estan en zel; al cap de set dies traiem els embrions i els col·loquem en vaques que no són tan bones genèticament, i per tant no produiran tanta llet, però que serveixen per fer de “ventres de lloguer”.

Li fa una anàlisi de sang a totes les vaques per saber quins gens tenen i quines produiran més llet?

És l'única manera de ser rendibles! El preu que ens paguen per la llet és molt just i no podem guardar totes les vedelles. Als 8 dies de vida els hi fem una anàlisi de sang i en un mes el laboratori ens diu com són genèticament. Abans que entrin en època de producció de llet descartem les que, segons el genoma, no donaran la llet que jo necessito o tindran més malalties. Si descarto les que es preveu que tindran malalties aconseguiré uns animals més perfectes, saludables i una llet de més qualitat. L'objectiu és que consumeixin poc, emetin menys gasos i produeixin més llet. Les vaques que no donen 25 litres al dia no són rendibles!

Calculem que al llarg de la seva vida una vaca ha de produir uns 40.000 litres de llet.

A on envieu els animals que descarteu?

Tenim tres opcions: els venem a una altra granja o a llocs on engraiquen els vedells per matar-los als 8 mesos i vendre la carn de vedella per al consum humà, o els utilitzem com a “ventres de lloguer”.

La ramaderia que gastí més en semen de semental obtindrà les millors vaques?

Sí. Però una dosi de semen d'un mascle molt bo per a una sola inseminació pot costar entre 150 i 200 euros i ningú et garanteix que la vaca quedi prenyada.

On consulteu les dades genètiques dels sementals?

El laboratori està centralitzat a Madrid i és de l'Associació Nacional de Frisona Espanyola de CONAFE. Les dades es van actualitzant.

Fa més feina genètica que de ramader?

No. La genètica és un hobby que ens ajuda a seguir endavant, però la base és la ramaderia i l'objectiu

final és la producció de llet. Sóc enginyer tècnic agrícola, però em vaig especialitzar en millora genètica durant un any als Estats Units. Allà vaig veure que si utilitzàvem la genètica a la nostra explotació podríem millorar els beneficis.

Quanta llet produeix la seva ramaderia?

Aproximadament 8.200 litres al dia. A l'estiu les vaques tenen molta calor i produeixen menys. En alguns països estan estudiant la possibilitat de construir granges tancades amb aires condicionats que mantinguin la temperatura adequada, entre 18 i 22 graus.

Quines característiques ha de tenir la llet per ser de millor qualitat i poder vendre-la més cara?

A banda de complir obligatòriament la normativa mínima de qualitat bacteriològica, la llet que té més proteïnes i greix la paguen més cara. Hi ha un mínim establert de 3,70 de greix i 3,20 de proteïna, i a partir d'aquí hi ha un plus positiu per sobre d'aquest valor i un de negatiu per sota.

Qui analitza la llet per saber la qualitat que té?

Cada dia enviem una mostra al Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya que ens informa de la seva qualitat i ens ajuda a concretar el preu final. Quan la llet surt de la ramaderia i arriba a la fàbrica la desnatem, treuen tot el greix i li afegeixen un tant per cent concret que està establert per normativa depenent si és sencera, semidesnatada o desnatada. El greix i la proteïna els fan servir per altres productes més cars, com per exemple la mantega, el mató i els iogurts.

S'han posat de moda les begudes vegetals que són alternatives a la llet de vaca. Li perjudiquen?

No considero que sigui cap competència perquè són productes diferents. Alguns les anomenen llet però només tenen en comú el color.

Per què cada cop hi ha més gent al·lèrgica a la proteïna de la llet o intolerant a la lactosa?

S'ha descobert, a través de la genètica, que les vaques que posseeixen la proteïna A2A2 produeixen una llet que els humans digereixen millor. Aquesta proteïna la tenien antigament les vaques i ha anat desapareixent, no sabem per què, però no té a veure amb la seva alimentació. Estem seleccionant de manera brutalment ràpida les vaques i mascles que la posseeixen i les creuem per obtenir animals amb aquesta proteïna. El 65% de la nostra producció ja és A2A2. No podem modificar genèticament els animals per produir aquesta proteïna, però sí seleccionar mascles i femelles portadores per tal de tenir la ramaderia, quan abans millor, amb tota la producció A2A2 i intentar buscar un valor afegit a aquesta llet que pot ser consumida per molt més públic. Aquesta proteïna està més present a les ovelles i cabres, per això els humans que no toleren algunes llets de vaca assimilen millor les seves llets. ■



Aquestes vedelles tenen menys d'una setmana. Foto: A. Montaña



A mesura que creixen les vedelles viuen aquí. Foto: A. Montaña



Cada dia s'extreuen uns 8.200 litres de llet. Foto: A. Montaña